


Babà al rum

circa 16 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo da ciambella (Ø 22 cm):****Pasta lievitata:**

350 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 pizzico di sale
80 g di zucchero
1 dl di latte tiepido
4 uova

Sciropo:

3.5 dl d'acqua
1 arancia, succo
1 mezzo limone, succo
250 g di zucchero
1 stecca di cannella
1.5 dl di rum scuro

Decorazione:

di macedonia di frutta

1 Preliminari:

Imburrare bene uno stampo da ciambella (Ø 23 cm).

2 Pasta lievitata:

Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere il sale, lo zucchero, il latte e le uova. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) a velocità minima, poi a velocità massima per ca. 5 minuti per ottenere un impasto liscio.

Versare nello stampo preparato, coprire con un telo umido e lasciare lievitare per **ca. 1 ora** al caldo.

3 Sciropo:

Per lo sciropo, portare a ebollizione l'acqua, i succhi d'arancia e di limone, lo zucchero e la stecca di cannella. Togliere dal fuoco, ritirare la stecca di cannella e incorporare il rum.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C**



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere il dolce per ca. 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Togliere dal forno, capovolgere su una gratella e bagnare con lo sciroppo caldo.
Lasciare raffreddare.

4 Decorazione:

Servire con macedonia di frutta.

